

FOSSACOLLE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.
VENDEMMIA 2011

Riesci



Uva: Cabernet, Petit Verdot, Merlot
Vendemmia: 2° metà settembre 2011
Fermentazione e Macerazione:
14 giorni
Invecchiamento: barriques di rovere
francese da litri 225 di 1° passaggio e in
vasca di cemento
Imbottigliamento: aprile 2013
Bottiglie prodotte: 2942 da 750 ml
Uscita in commercio: maggio 2013
Grado Alcolico: 14,0%
Acidità totale: 5,20 gr/l
pH: 3,73
Polifenoli: 3,9 gr/l
Estratto: 34,5 gr/l

Colore netto, rosso vinoso, tendente al rubino. Al naso sorprende il frutto, maturo ed intenso, avvolgente, accattivante. Il palato trova grande struttura ed ampiezza e viene gratificato con una piacevolezza inaspettata, i tannini sono vellutati, la struttura evoluta ma non stanca.

Un vino giovane ed immediato, da godere subito e che fa sognare, ma certamente con lunga vita e potenziale di invecchiamento.

